5003320200-ep3-45 x

SUJET N°1

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1ère partie : préparations culinaires

1) Indiquer les conditions favorables à la multiplication des bactéries. ***S 2.5.2***

2) Justifier l'évolution de la texture des préparations en fonction de l'âge. ***S 3.4.2***

3) Enoncer au moins 4 facteurs favorables à une bonne digestion. ***S 3.2.3***

4) citer les groupes alimentaires et les conditions d'un repas équilibré. ***S 3.3.1***

SUJET N°1

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2ème partie : entretien des locaux

1) Définir le mot « décontamination ». **S 432**

2) Justifier le choix des produits utilisés et de la technique choisie. **S 432**

3) Repérer sur l'étiquetage les conditions d'emploi des produits : dosage, durée d'action,... **S 432**

SUJET N°2

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Expliquer porteur asymptomatique ou pouvoir pathogène ***S 252***

2) Préciser l'intérêt nutritionnel des légumes et des fruits. ***S 331***

3) Définir le rôle des principaux nutriments présents dans le lait. ***S 331***

4) Justifier 3 précautions à prendre lors de la préparation du repas afin d'éviter tout risque de transmission de germes. ***S 37***

5) Indiquer et justifier le principe de conservation des aliments. (chaîne du froid) ***S 431***

SUJET N°2

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Enoncer 2 avantages et 2 inconvénients de la stérilisation à froid. ***S 432***

2) Citer 2 conditions favorables à la multiplication des bactéries. ***S 252***

SUJET N°3

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1ère partie : préparations culinaires

1) A quel groupe d'aliment appartient le lait. ***S 3.3.1***

2) Préciser l'intérêt nutritionnel de ce groupe pour des enfants de moins de 6 ans. ***S 3.3.1***

3) Citer 2 facteurs d'appréciations lors de la dégustation des crêpes. ***S 3.6***

4) Justifiez la nécessité d'un lavage des mains avant une préparation culinaire. ***S 2.5.4***

SUJET N°3

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2ème partie : entretien des locaux

1) Citez et justifiez le type de produit utilisé pour l'entretien des tables de restauration. ***S 4.3.2***

2) Justifier les conditions de rangement des produits. ***S 4.3.2***

SUJET N°4

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Citer les flores cutanées responsables d'une contamination. ***S 2.5.1***

2) Indiquer les deux intérêts nutritionnels principaux du lait de vache. ***S 3.3.1***

SUJET N°4

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Enoncer 2 avantages et 2 inconvénients de la stérilisation à froid. ***S 432***

2) Citer 2 conditions favorables à la multiplication des bactéries. ***S 252***

SUJET N°5

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Indiquer les principales sources de contaminations des mains en cuisine. ***S 2.5.4.***

2) Justifier le fait de toujours rincer un plan de travail en alimentaire. ***S 4.3.1.***

3) Indiquer pourquoi doit-on toujours travailler sur un plan de travail propre. ***S 4.3.2.***

4) Indiquer les règles d'hygiène bucco-dentaire après avoir mangé des crêpes à la confiture. ***S 3.2.3.***

5) Citer les différents groupes d'aliments présents dans les crêpes à la confiture. ***S 3.3.1.***

6) Citer les rôles nutritionnels de chaque groupe d'aliments présents dans les crêpes. ***S 3.3.1.***

7) Quelles sont les voies de pénétration des micro-organismes dans l'organisme ***S 2.5.1.***

SUJET N°5

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2ème partie : entretien des locaux

1) Indiquer pourquoi on emploie une crème à récurer pour nettoyer un lavabo.

2) Citer la catégorie de produit à laquelle appartient la crème à récurer.

3) Indiquer le mode d'action des produits abrasifs.

4) Citer des autres exemples d'abrasifs employés dans l'entretien des locaux.

S 4.3.2.

5) Repérer sur l'étiquette de la crème à récurer le mode d'emploi, les précautions à prendre.

6) Indiquer l'action d'un désinfectant.

7) Indiquer la différence entre détergent et désinfectant.

S 4.3.2.

8) Indiquer l'endroit où les produits d'entretien doivent être rangés à la maison, justifier votre réponse.

S 4.3.2.

SUJET N°6

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Citer les rôles des glucides. ***S 3.3.1***

2) Caractériser sucres lents, sucres rapides. ***S 3.3.1***

3) Indiquer la vitamine la plus présente dans les fruits et indiquer son rôle principal. ***S 3.3.1***

4) Préciser les conditions de stockage à respecter pour éviter leur destruction. ***S 3.3.2***

5) Justifier la nécessité de respecter la date limite de consommation de la crème fraîche. ***S 4.3.1***

SUJET N°6

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Enoncer les principaux modes de contamination directs et indirects. ***S 2.5.1***

2) Indiquer les voies de pénétration des micro-organismes. ***S 2.5.1***

3) Indiquer le rôle du balayage humide dans les collectivités. ***S 4.3.2***

4) Classer les produits de nettoyage selon leur mode d'action. ***S 4.3.2***

5) Justifier le choix du produit selon le cas donné. ***S 4.3.2***

SUJET N°7

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Citer les groupes d'aliments et préciser à quels groupes respectifs appartiennent les 2 préparations. ***S 3.3.1***

2) Enoncer 3 facteurs permettant de mettre en valeur une présentation culinaire. ***S 3.6***

3) Justifier l'intérêt de bien respecter les mesures d'hygiène lors de la préparation de repas. ***S 3.6***

2. entretien des locaux

1) Expliquer le principe de fonctionnement du fer à repasser. ***S 4.3.2***

2) Justifier les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'un fer à repasser. ***S 4.3.2***

3) Indiquer les effets d'un repassage (chaleur humide) sur la présence de micro-organisme et citer 2 autres facteurs permettant de détruire les micro-organismes. ***S 2.5.2***

SUJET N°8

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Alimentation adaptée : quantité, texture — ***S 3.2.2***

2) Groupes d'aliments – équivalences — ***S 3.3.1***

3) Modifications physicochimiques des constituants alimentaires et conséquences nutritionnelles. — ***S 3.3.2***
- cuisson vapeur, sous pression
- lavage légumes

4) Alimentation diversifiée : introduction de nouveaux aliments — ***S 3.4.2***

5) Éducation alimentaire de l'enfant (les différentes saveurs, perception sensorielle, présentation...) — ***S 3.6***

6) Contaminations alimentaires (cuisson de la viande) — ***S 3.7***

7) Produits alimentaires — ***S 4.3.1***
- étiquetage, signes de qualité
- alimentation du jeune enfant : intérêts des petits pots
- chaîne du froid, marche en avant

SUJET N°8

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Rôle des détergents, des désinfectants. ***S 4.3.2***

2) Etiquetage des produits d'entretien. ***S 4.3.2***

3) Justification du choix et de l'utilisation des produits (dosage, durée d'action, rinçage). ***S 4.3.2***

4) Indiquer les risques de contamination des lieux d'accueil ***S 2.5.4.***

SUJET N°9

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Indiquer les conditions favorables à la vie et à la multiplication des bactéries. ***S 2.5.2.***

2) Définir le terme «pathogène». ***S 2.5.2.***

3) Citer les groupes d'aliments qui composent la tarte au fromage ***S 3.3.1***

4) Décoder l'étiquette de lait ½ écrémé UHT. ***S 4.3.1***

SUJET N°9

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Enoncer 3 règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'un fer à repasser vapeur. ***S 4.3.2***

2) Nommer l'élément qui permet de réguler la température du fer à repasser. ***S 4.3.2***

3) Justifier le réglage de votre fer lors du repassage du drap. ***S 4.3.2***

4) Indiquer les effets du repassage sur la présence des micro-organismes et citer les 2 autres facteurs permettant de détruire les micro-organismes S 2.5.2.

SUJET N°10

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Justifier la nécessité d'un lavage des mains avant une préparation culinaire. ***S 2.5.4***

2) Citez les différents groupes d'aliment. ***S 3.3.1***

3) Donnez un exemple de menu adapté à un enfant en bonne santé de 4 ans. ***S 3.4.2***

4) Donnez deux exemples de parasitoses alimentaires en indiquant leurs origines et préventions. ***S 3.7***

5) Justifiez l'importance du respect de la chambre du froid. ***S 4.3.1***

SUJET N°10

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Repérer sur l'étiquette du détergent : *S 4.3.2*
- les conditions d'emploi,
- les précautions d'emploi.

2) Justifier les conditions de rangement des produits. *S 4.3.2*

SUJET N°11

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Citer les voies de pénétration des micro-organismes dans l'organisme — ***S 2.5.1***

2) Robin 6 ans aime les sucreries. Indiquer 2 conséquences de ce type d'alimentation. — ***S 3.2.3***

3) Enoncer 3 règles d'une bonne hygiène bucco dentaire. — ***S 3.2.2***

4) Nommer les différents éléments constitutifs d'une dent. — ***S 3.2***

5) Indiquer la chronologie de l'apparition de la dentition définitive. — ***S 3.2.1***

SUJET N°11

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Justifier les conditions d'utilisation des produits d'entretien. ***S 4.3.2***

2) Préciser la fonction d'un détergent et d'un désinfectant. ***S 4.3.2***

SUJET N°12

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Indiquer les conditions favorables on non à la vie et à la multiplication des bactéries. ***S 2.5.2***

2) Indiquer les voies de pénétration dans l'organisme des micro-organismes. ***S 2.5.1.***

3) Citer les sources de contamination pendant votre travail : ***S 3.7.***
- 2 par rapport au personnel,
- 2 par rapport aux aliments.

4) Citer les groupes d'aliments et donner 1 exemple d'aliment par groupe choisi dans les préparations effectives. ***S 3.3.1***
- Qu'est-ce qu'un menu équilibré ?
- Citer les vitamines représentées dans les préparations effectuées.

SUJET N°12

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Repérer sur l'étiquetage des produits utilisés les conditions d'emploi : dosage, dilution, durée d'action, mode d'emploi... ***S 4.3.2***

2) Justifier les conditions de rangement des produits d'entretien et les règles de sécurité à respecter vis-à-vis des enfants et de l'opérateur. ***S 4.3.2***

SUJET N°13

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Quel est l'intérêt du lavage des mains avant, pendant et après chaque activité ou préparation ? ***S2.5.4***

2) Quel est le principe de la marche en avant ? ***S4.3.1***

3 Enumérer les différentes formes de commercialisation du lait. ***S4.3.1***

4) Le goûter vous paraît-il judicieux ? ***S3.3.1***
Expliquer (Groupes d'aliments, apports, rôle,...)

5) Pour faire apprécier ce goûter aux enfants, que pouvez-vous imaginer ? ***S3.6***

SUJET N°13

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. partie : entretien des locaux

1) Quel est le principe d'un produit détergent - désinfectant ? ***S4.3.2***

2) En collectivité, la technique du balayage humide est conseillée pour l'entretien du sol. Expliquer son principe. ***S4.3.2***

SUJET N°14

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1. Annotez le schéma document 1, représentant l'appareil digestif d'un enfant de 4 ans avec les mots suivants donnés sur la feuille 3/3 : ***S 3.2.1***

2. Citez deux constituants principaux du lait. ***S 3.3.1***

3. Précisez leur rôle dans l'organisme d'un enfant. ***S 3.3.1***

4. Proposez deux autres plats à base de lait qui pourraient être donnés à un enfant. ***S 3.3.1***

5. Enoncez trois conditions favorables à une bonne digestion de ce goûter. ***S 3.2.3***

6. Enoncez les différentes formes commerciales du lait. ***S 4.3.1***

7. Trois présentations nutritionnelles sont proposées aux consommateurs. Elles sont reconnaissables par leur couleur d'étiquette.

   Quelles sont ces couleurs et à quelle caractéristique nutritionnelle correspondent-elles ? ***S 4.3.1***

SUJET N°14

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. partie : entretien des locaux

1. Citez 3 voies de pénétration des micro-organismes dans l'organisme. S 2.5.1

2. illustrer à partir d'exemples du pouvoir pathogène d'une bactérie. S 2.5.2

3. Citez 1 secteur à risques possibles de contamination pour les enfants dans un logement familial. S 2.5.4

4. Quelle précaution pouvez-vous prendre pour éviter ou limiter ce risque ? S 2.5.4

5. Quelles sont les précautions à prendre lors du rangement des produits d'entretien utilisé ? S.4.3.2

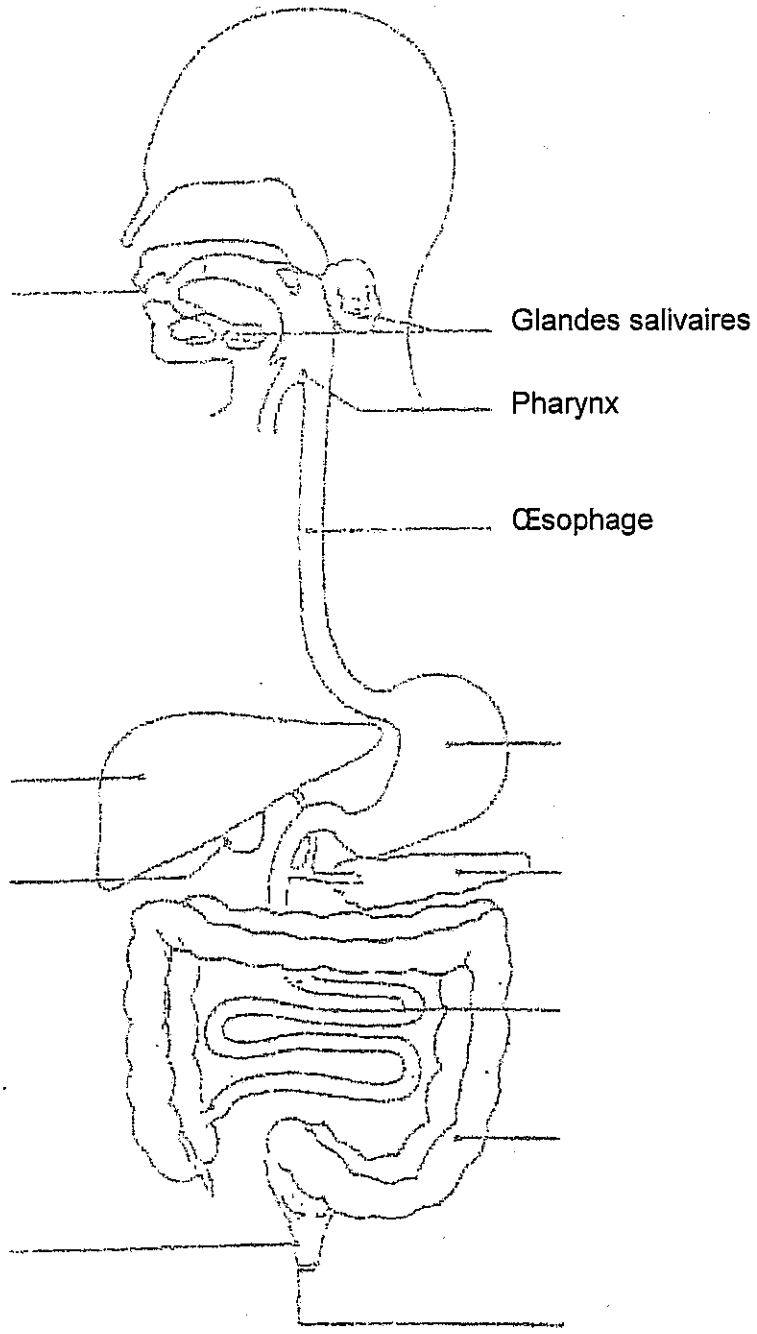
SUJET N°14

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT 1 (CASTEILLA)

BOUCHE – ESTOMAC – INTESTIN GRÊLE – COLON – FOIE – VÉSICULE BILIAIRE – ANUS - PANCRÉAS

Schéma de l'appareil digestif



C.A.P.	Spécialité : PETITE ENFANCE Code Spécialité :	Durée : **2H30**	Session **2007**
Épreuve : **EP3 – TECHNIQUES DE SERVICE À L'USAGER**	N° Sujet : **07 - 99**	Coefficient: **4**	Folio **3 / 3**

SUJET N°15

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires
2. entretien des locaux

1) Justifier l'intérêt nutritionnel du jus d'orange.

Les sources nutritionnelles : les aliments ***S 3.3.1***
Principales propriétés des constituants alimentaires ***S 3.3.2***

2) Indiquer l'âge auquel l'introduction d'un jus d'orange est préconisé chez l'enfant.

Alimentation de l'enfant de 0 à 6 ans.
Alimentation diversifiée. Évolution de l'alimentation par introduction d'aliments nouveaux.
S 3.4.2

3) Justifier l'utilisation d'un détergent désinfectant alimentaire pour l'entretien des tables et des chaises. ***S 4.3.2***

4) Préciser le rôle d'un détergent et d'un désinfectant. ***S 4.3.2***

5) Citer deux règles préventives d'hygiène à prendre avant le repas. ***S 3.7***

6) Enumérer au moins 3 sources de contamination microbienne ***S 2.5.1***

7) différencier les bactéries pathogènes et les bactéries opportunistes. ***S 2.5.2***

SUJET N°16

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

Origines des contaminations : ***S 2.5.1***

Lavage des mains, contact avec coquille d'œufs, lavage des fruits, désinfection du poste de travail, marche en avant des déchets, stockage.

Classification nutritionnelle par groupe : ***S 3.3.1***

Sucre les glucides – intérêt alimentaire de ce goûter.

Principales propriétés des constituants alimentaires : ***S 3.3.2***

Modifications physico-chimiques des glucides lors d'une cuisson (gâteaux)

Éducation alimentaire de l'enfant : ***S 3.6***

Indiquer les principales saveurs de base trouvées dans ces préparations.
Quelles sont les autres saveurs ?
Ce goûter est-il équilibré ?
Quelles améliorations proposez-vous ?

SUJET N°16

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

Intérêt du revêtement thermoplastique dans la crèche.	S 4.2.1.
Quels sont les sols proscrits en crèche.	S 4.2.1.
Rôle des détergents, des désinfectants.	S 4.3.2.
Étiquetage des produits d'entretien.	S 4.3.2.

SUJET N°17

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

Origine des contaminations : *S 2.5.1*

Lavage des mains, contact avec coquille d'œufs, lavage des légumes, désinfection du poste de travail, marche en avant des déchets, stockage.

Classification nutritionnelle par groupe : *S 3.3.1*

Sucre, féculent les glucides, produits laitiers, légumes rôle nutritionnel.

Principales propriétés des constituants alimentaires : *S 3.3.2*

Modifications physico-chimiques des glucides lors d'une cuisson (caramel) et des protides (œufs) cellulose des légumes.

Éducation alimentaire de l'enfant : *S 3.6*

Indiquer les principales saveurs et textures de base trouvées dans ces préparations.

SUJET N°17

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

Repassage : *S 4.3.2*

- Réglage de la table en hauteur
- Eau
- Branchement du fer
- Tri de 3 torchons et 5 serviettes de table
- Regarder les étiquettes
- Régler la température du fer
- Pliage identique par catégorie
- Débrancher, vider le fer
- Respect de la sécurité
- Qualité du repassage

- Indiquer les effets du repassage sur la présence de micro-organismes et citer 2 autres facteurs permettant de détruire les micro-organismes. *S 2.5.2*

SUJET N°18

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) A partir de vos deux préparations culinaires, proposer un menu équilibré et justifier le. ***S 3.3.1.***

2) Citer le groupe alimentaire qui doit être présent à chaque repas. Justifier l'importance de ce groupe alimentaire dans l'alimentation du jeune enfant. ***S 3.3.1.***

3) Nommer plusieurs aliments appartenant au groupe alimentaire « produits laitiers ». Citer le constituant alimentaire principal d'un produit laitier ***S 3.3.1.***

4) Nommer le groupe alimentaire représenté par la salade de fruits. Citer les principaux constituants alimentaires de ce groupe et préciser leur rôle. ***S 3.3.1.***

SUJET N°18

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Citer les mentions obligatoires d'un étiquetage de produit ***S 4.3.2.***

2) Justifier les conditions de rangement des produits dangereux et des règles de sécurité à respecter vis-à-vis des enfants. ***S 4.3.2.***

3) Indiquer le principe de fonctionnement du lave-vaisselle ***S 4.3.2.***

4) Citer les conditions non favorables à la multiplication des bactéries ***S 2.5.2.***

SUJET N°19

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Classification des aliments en groupe en fonction de leur apport nutritionnel. ***S 3.3.1***

2) Équivalence calcique (un enfant qui n'aime pas le lait). ***S 3.3.1***
Équivalence protidique

3) Notion d'alimentation équilibrée. ***S 3.3.1***

4) Importance des fruits (frais, surgelés, conserve).

5) Apprentissage des textures, des différentes saveurs. ***S 3.6***

6) Mise en valeur des plats (plats récréatifs) ***S 3.6***

7) Importance de l'hygiène pour éviter les intoxications : ***S 3.7***
   - respect de la chaîne du froid
   - lavage des mains
   - papier à usage unique (torchons)
   - contamination chimique avec les surfaces

SUJET N°19

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Justification du choix des produits. ***S 4.3.2***

2) Repérage des conditions d'emploi. ***S 4.3.2***

3) Rangement des produits (règles de sécurité) ***S 4.3.2***

4) Conditions de sécurité particulière lors du repassage. ***S 4.3.2***

5) Citez les différents matériels utilisés lors du repassage. ***S 4.3.2***

6) indiquer les effets du repassage sur la présence des micro-organismes et citer 2 autres facteurs permettant de détruire les micro-organismes ***S 2.5.2.***

SUJET N°20

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Citer un appareil - Nommer 2 organes le composant. ***S 4.3.2***

2) Différencier appareil et organe. ***S 4.3.2***

3) Citer 3 règles d'hygiène à respecter afin d'éviter les contaminations. ***S 3.7***

4) Indiquer un exemple de contamination alimentaire. ***S 2.5.1***

5) Comment vérifier un menu équilibré ? Citer les différents groupes et le constituant principal. ***S 3.3.1***

6) Quel est l'intérêt nutritionnel du jus d'orange ? ***S 3.3.1***

7) Quelles sont les modifications physico-chimiques de la vitamine au cours du stockage ? ***S 3.3.2***

SUJET N°20

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Justifier le produit utilisé pour éviter la contamination en cuisine. ***S 4.3.2***

2) Repérer sur l'étiquette du produit les conditions d'emploi : ***S 4.3.2***
   * dosage
   * temps d'action...

3) Justifier le choix du matériel : balayage humide... ***S 4.3.2***

SUJET N°21

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Justifier l'expression : «Respecter la chaîne du froid». ***S 3.7***

2) Préciser 3 mesures préventives visant à éviter les risques de contaminations dans l'alimentation du jeune enfant. ***S 2.5.4***

SUJET N°21

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Décoder une étiquette de produit d'entretien. ***S 4.3.2***

2) Justifier les mesures de prévention et de surveillance à mettre en œuvre vis-à-vis des enfants concernant cet appareil électrique. ***S 4.3.2***

SUJET N°22

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Citer le rôle des glucides complexes. ***S 3.3.1***

2) Préciser les règles à respecter pour préserver ces vitamines (stockage, préparation). ***S 3.3.2***

3) Citer le groupe auquel appartient le gruyère, son constituant alimentaire principal, son rôle. ***S 3.3.1***

4) Justifier le lavage des mains avant toute préparation culinaire. ***S 2.5.4***

5) Justifier le lavage des légumes et fruits avant leur utilisation. ***S 2.5.4***

6) Citer les voies de pénétration des micro-organismes ***S 2.5.1***

7) Citer l'intérêt du lavage des mains avant, pendant, après chaque activité ***S 2.5.4***

SUJET N°22

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Justifier le choix du produit selon le cas donné. ***S 4.3.2***

2) Citer des familles de produit d'entretien utilisés au domicile. ***S 4.3.2***

3) Expliquer le mode d'action des désinfectants. ***S 4.3.2***

4) Justifier les règles et les précautions d'utilisation des désinfectants. ***S 4.3.2***

SUJET N°23

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Indiquer à quel âge les légumes sont introduits dans l'alimentation de l'enfant. ***S 3.4.2***

2) Citer les différents groupes d'aliments. ***S 3.3.1***

3) Indiquer l'apport nutritionnel principal de chacun des groupes. ***S 3.3.1***

4) Préciser la spécificité de l'appareil digestif du jeune enfant. ***S 3.2.1***

5) Justifier l'importance du lait dans l'alimentation d'un enfant de 2 mois. ***S 3.4.1***

6) Les œufs et le lait sont des milieux favorables à la multiplication des microbes
Citer les conditions favorables au développement des micro-organismes. ***S 2.5.2***

7) Indiquer les voies de pénétration des micro-organismes ***S 2.5.1***

8) Différencier les bactéries pathogènes spécifiques et des bactéries opportunistes. ***S 2.5.2***

SUJET N°23

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Justifier le choix des matériels et des produits. ***S 4.3.2***

2) Décoder une étiquette de produit. ***S 4.3.2***

SUJET N°24

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) A partir de vos deux préparations culinaires, proposer un menu équilibré et justifier le. ***S 3.4.2.***

2) Citer le groupe alimentaire qui doit être présent à chaque repas pour un enfant. Justifier l'importance de ce groupe alimentaire dans l'alimentation du jeune enfant. ***S 3.3.1.***

3) Nommer plusieurs aliments appartenant au groupe alimentaire « produits laitiers ». Citer le constituant alimentaire principal d'un produit laitier. ***S 3.3.1.***

4) Le lait est un milieu favorable aux micro-organismes ; indiquer les conditions favorables à la reproduction des micro-organismes. ***S 2.5.2.***

5) Indiquer les voies de pénétration des micro-organismes et donner des exemples d'illustration. ***S 2.5.1.***

SUJET N°24

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

A partir d'une étiquette de produit de l'atelier dans lequel l'épreuve a eu lieu, décoder une étiquette de produit d'entretien.

1) Citer les mentions obligatoires d'un étiquetage de produit ***S 4.3.2***

2) Justifier les conditions de rangement des produits dangereux et des règles de sécurité à respecter vis-à-vis des enfants. ***S 4.3.2***

SUJET N°25

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Nommer les groupes d'aliments et les rapports nutritionnels correspondants. ***S 3.3.1***

2) Donner le rôle principal des nutriments. ***S 3.3.1***

3) Expliquer l'intérêt de la présentation des plats. ***S 3.3***

4) Justifier la nécessité d'un lavage des mains avant une préparation culinaire. ***S 2.5.4.***

SUJET N°25

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Justifier les choix du matériel et produits utilisés. ***S 4.3.2***

2) Justifier les conditions de stockage des produits utilisés.

3) Justifier les règles de sécurité vis-à-vis de l'opérateur et des enfants.

SUJET N°26

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. partie : préparations culinaires

1) Indiquer les conséquences sur l'organisme d'une contamination alimentaire. ***S 2.5.2***

2) Enoncer les règles d'une bonne hygiène bucco-dentaire. ***S 3.2.3***

3) Enoncer les facteurs favorables à une bonne digestion.

4) Préciser le rôle des fruits et légumes dans l'alimentation. ***S 3.3***

2. partie : entretien des locaux

1) Rôle des produits d'entretien du linge : ***S 4.3.2***
   - poudre ou lessive
   - assouplissant
   - Javel
   - détachant...

2) Indiquer le principe de fonctionnement du fer à repasser vapeur. ***S 4.3.2***

3) Justifier le réglage du fer. ***S 4.3.2***

4) Enumérer les différentes familles de micro-organismes
   Iindiquer les différentes voies d'entrée des micro-organismes ***S 2.5.1.***

C.A.P.	Spécialité : PETITE ENFANCE Code Spécialité :	Durée : **2H30**	Session **2007**
Épreuve : **EP3 – TECHNIQUES DE SERVICE À L'USAGER**	N° Sujet : **07 - 216**	Coefficient: **4**	Folio **1 / 1**

SUJET N°27

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

Nutrition – Alimentation

1) Justifier l'importance du lait dans l'alimentation de l'enfant. ***S 3.3.1***

2) Indiquer la quantité nécessaire de lait journalière pour un enfant de 5 ans. ***S 3.4.1***

3) Proposer deux autres plats à base de lait. ***S 3.3.1***

4) Décoder l'étiquette de lait et préciser la signification des termes UHT et demi-écrémé. ***S 4.3.1***

5) Citer 2 autres formes de commercialisation du lait. ***S 4.3.1***

SUJET N°27

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. partie : entretien des locaux

Technologie

1) Indiquer les différents dosages des produits utilisés. ***S 4.3.2***

2) Indiquer les sources principales de contamination dans la chambre. ***S 2.5.1***

3) Nommer les différentes flores cutanées. ***S 2.5.1***

SUJET N°28

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Citer 3 facteurs favorables à une bonne digestion. ***S 3.2.3***

2) Indiquer les températures de conservation des aliments pour éviter la multiplication microbienne. ***S 2.5.2***

3) Citer les constituants alimentaires utiles à la croissance et en préciser les rôles. ***S 3.3.2***

SUJET N°28

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Indiquer la différence entre un détergent et un désinfectant. ***S 4.3.2***

2) Interpréter les informations figurant sur l'emballage du produit utilisé et justifier les consignes de stockage. ***S 4.3.1***

3) Citer les micro-organismes qui se développent dans le réfrigérateur. ***S 2.5.1***

SUJET N°29

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1) Indiquer les principales sources de contaminations des mains en cuisine. ***S 2.5.4.***

2) Indiquer le principe de la marche en avant. ***S 4.3.1.***

3) Justifier le fait de toujours rincer un plan de travail alimentaire après un nettoyage au détergent/désinfectant. ***S 4.3.2.***

4) Justifier la conservation de la crème au réfrigérateur. ***S 4.3.1.***

5) Indiquer pourquoi doit-on toujours travailler sur un plan de travail propre. ***S 4.3.2.***

6) Indiquer si une salade venant du supermarché est une source de contamination, justifier votre réponse. ***S 2.5.1.***

7) Indiquer les conditions favorables à la multiplication des bactéries en cuisine. ***S 2.5.2.***

8) Citer les différents groupes d'aliments présents dans ces 2 plats. ***S 3.3.1.***

9) Citer les rôles nutritionnels de chaque groupe d'aliments présents dans la tarte au fromage. ***S 3.3.1.***

10) Citer des équivalences calciques de la crème. ***S 3.3.1.***

11) Citer des aliments adaptés à des jeunes enfants de 1 à 2 ans. ***S 3.3.1.***

12) Repérer, sur l'emballage de la pâte à tarte prête à être utilisée, les mentions obligatoires. ***S 4.3.1.***

13) Justifier les précautions à prendre pour garder la salade dans des conditions optimales. ***S 4.3.1.***

SUJET N°29

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1) Citer 3 types de souillures que l'on peut rencontrer sur un support. ***S 4.3.2.***

2) Justifier l'emploi d'une perche télescopique plutôt que l'emploi d'un escabeau pour nettoyer des vitres en hauteur. ***S 4.3.2.***

3) Indiquer le lieu et les conditions de stockage et de rangement des produits d'entretien à domicile. ***S 4.3.2.***

4) Décoder l'étiquette des produits d'entretien utilisés. ***S 4.3.2.***

SUJET N°30

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

PISTE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

1. préparations culinaires

1. Indiquer quelle est la cause du botulisme *S 2.5.2*

2. Indiquer les conséquences possibles de celle-ci. *S 3.7*

3. Indiquer 3 précautions à prendre lors de l'achat et/ou du stockage et/ou de l'utilisation d'une conserve. *S 4.3.1*

4. Pour les 2 plats préparés indiquez les groupes alimentaires représentés par les ingrédients suivants :
   Pommes — Tomates en conserve
   Sucre — Beurre
   Pâtes
   S 3.3.1

5. Indiquer le ou les constituants essentiels apportés et les rôles nutritionnels de ceux-ci. *S 3.3.1*

SUJET N°30

EP 3 - Techniques de services à l'usager 2 h 30 maximum
les 10 dernières minutes seront réservées aux justifications orales

DOCUMENT DESTINÉ AU JURY

ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS

2. entretien des locaux

1. Indiquer et justifier quels produits sont à utiliser dans un nettoyage puis dans une désinfection. ***S 4.3.2***

2. Justifier les conditions de rangement des produits. ***S 4.3.2***